

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini di fegatini toscani

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 300 gr  
CROSTINI DI PANE  
GRASSO DI PROSCIUTTO 20 gr  
BURRO 50 gr  
SALVIA 4 foglie  
CIPOLLE ½  
BRODO DI POLLO 1 bicchiere  
SALE  
PEPE NERO  
FARINA 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate la cipolla e il grasso di prosciutto tritati con metà del burro, aggiungete i fegatini spezzettati grossolanamente, con le foglie di salvia.



- 2 Insaporite con sale e pepe, e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.

Toglieteli dalla padella e tritate i fegatini finemente, rimetteteli nuovamente nella padella, aggiungete la farina, il brodo e il rimanente burro, lasciate cuocere per altri 10 minuti, insaporite di sale se serve.



- 3 Servite i fegatini sui crostini di pane, sia caldi che freddi.